

## PONENTES



Germán Martínez



Jorge L. Cubrias



Suzanne Powell



Nestor Palmetti



Xavier Moreno



Jasmine Herrera



Jordi Pedrós



Patricia Guerin



Alberto Mesanza



Mar Casajuana



Esteban Abad



Josefina Llargués



Elisabeth Silvestre



Santos Díez



Irene Bueno



Javier Medvedovsky

## SHOW COOKINGS



Ariel Mourelle



Christine Mayr



Daniela y Juliana de Castro



Max Crisol



Núria Roura



Thais Loverdos



Anita Milbreta

¡Ven a conocer  
la alimentación  
que da vida !

Conoceremos  
estas recetas  
de alimentación VIVA!!

BARRITAS ENERGETICAS  
SOBRASADA VEGANA,  
LECHE VEGETAL  
BROWNIE VEGANO  
ENSALADA AYURVEDA  
CHOCCHIS  
PASTELITOS CON RAICES  
PUDING DE CAQUIS Y  
ESPINACAS  
ZUMOS Y BATIDOS VERDES  
PIZZA ORGANIZA CON PAN ESENO

Organiza:

Via **DIMENSION**.es

www.viadimension.es  
eventos@viadimension.es | Telf. 938 95 79 22

## 5º Congreso de ALIMENTACIÓN Viva y Consciente

14 y 15 de Febrero 2015  
Auditorio AXA L'illa diagonal  
Barcelona



Un evento de **Via DIMENSION**.es



# 5º Congreso de ALIMENTACIÓN VIVA Y CONSCIENTE

Auditorio AXA  
L' illa diagonal  
Barcelona

## SÁBADO, 14 de Febrero 2015

- 09:00h. Recepción de asistentes.  
**Presentación de Vídeos sobre alimentación Consciente.**
- 09:20h. **Presentación del Congreso** a cargo del Moderador:  
**Daniel Ortíz.** Naturópata y Diplomado en Medicina Ortomolecular, Especialista en Dietética y Nutrición Natural.
- 09:30h. **Patricia Guerín.** Licenciada en ciencias biológicas y terapeuta holística. **HACIA UNA VISIÓN HOLÍSTICA DE LA ALIMENTACIÓN.**
- 10:30h. **German Martinez.** Coordinador de formación de la cooperativa Tapurna.  
**HUERTOS URBANOS Y MEDICINALES**
- 11:30h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**
- 12:15h. **Mar Casajuana.** ¿PORQUE SOY VEGANA CON 17 AÑOS?
- 12:30h. **Jordi Pedrós Cortasa.**  
Vicepresidente de Dolça Revolució de las plantas medicinales.  
**TÉCNICAS NATURALES Y ECONÓMICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: SECADO (PAN, FRUTA, VERDURAS), SAL, ACEITE.**
- 13:30h. Pausa
- 15:00h. **Jorge L. Cubrias.** Médico Naturista de Medicina Integrativa.  
**NUESTRA ALIMENTACIÓN ENCIENDE O APAGA. NUESTRO GENES, POR ELLO ENFERMA O CURA.**
- 16:00h. **Esteban Abad.** Investigador CSIC Barcelona.  
**CONTAMINANTES POR DIOXINAS EN NUESTRA ALIMENTACIÓN DIARIA.**
- 17:00h. **Josefina Llargués.** Propietaria del Centro de Terapias Naturales y Espacio de Cocina Saludable Josefina Llargués.  
**ALIMENTACIÓN Y HONGOS MEDICINALES PARA EL CÁNCER.**
- 18:00h. **Irene Bueno.** Coach en Salud, Nutrición y Deporte.  
**LA IMPORTANCIA DE LA TRANSICIÓN A LA ALIMENTACIÓN VIVA.**
- 19:00h. **MESA REDONDA** con ponentes y preguntas del público asistente.
- 20:00h. Fin de la jornada.

## DOMINGO 15 de Febrero 2015

- 09:00h. Recepción de asistentes.  
**Presentación de Vídeos sobre alimentación Consciente.**
- 09:20h. **Presentación del Congreso** a cargo del Moderador:  
**Daniel Ortíz.**
- 09:30h. **Nestor Palmetti.** Técnico en Dietética y Nutrición Natural. Director del Espacio Depurativo. ( ARGENTINA- [online](#)).  
**ALIMENTO VIVO Y CALIDAD REPRODUCTIVA.**
- 10:15h. **Santos Diez.** Artista Plástico. **SANADO CON SUNGAZING.**
- 10:30h. **Alberto Mesanza.** Consultor, especializado en el tratamiento y la gestión del agua sin productos químicos.  
**EL AGUA EN CASA: COMO ELIMINAR LOS TOXICOS Y CONVERTIRLA EN AGUA DE CALIDAD, ESTRUCTURADA, APTA PARA EL CONSUMO.**
- 11:30h. **Visita a la Feria de Alimentación Ecológica**
- 12:30h. **Suzanne Powell.** Instructora ZEN y autora de 4 libros.  
**UNA DIETA DISASOCIADA, CLAVE PARA EL CONTROL DE PESO EN LA VIDA MODERNA.**
- 13:30h. **Elisabeth Silvestre.** Autora del libro " Vivir sin Tóxicos".  
**CÓMO EVITAR TÓXICOS EN LA ALIMENTACIÓN Y EN LA COCINA.**
- 14:30h. Pausa
- 16:00h. **Jasmine Herrera.** Nutricionista y Naturópata.  
**ME ALIMENTO DE PRANA DESDE HACE 7 MESES.**
- 17:00h. **Javier Medvedovsky.** Espiritual Chef.  
**NUTRICIÓN RAWFOOD.**
- 18:00h. **Xavi Moreno.** Fundador y Director del programa Mi Ayuno.  
**AYUNAR, COMER BIEN Y SENTIRSE MEJOR.**
- 19:00h. **MESA REDONDA** con ponentes y preguntas del público.
- 20:00h. Fin de la jornada.

## SHOW COOKINGS

### SÁBADO 14 DE FEBRERO

- 11:00h. **Ariel Mourelle.** Chef Vibracional  
**SOBRASADA VEGANA, LECHE VEGETAL Y BROWNIE.**
- 12:00h. **Christine Mayr.** Gourmet Raw Food Chef & Chef Instructor, Raw Food Nutritionist.  
**PASTA DE CALABACÍN, SALSA DE ANACARDOS Y PIMIENTA ROSA, TOMATES SECOS Y ENELDO FRESCO.**
- 13:00h. **Anita Milbreta.** Propietaria y profesora de yoga de Espacio creativo para bienestar de tu esencia JARDIN DE HARA.  
**ENSALADA AYURVEDA CON SABORES QUE NOS TRASLADAN A LAS EMOCIONES (RASA).**
- 17:00h. **Max Crisol.** Fundadora de la asociación Raw Food Málaga.  
**GNOCCHI Y PASTELILLOS VIVOS ELABORADOS CON RAÍCES.**

### DOMINGO 15 DE FEBRERO

- 11:00h. **Nuria Roura.** Coach nutricional.  
**PUDING DE CAQUIS Y ESPINACAS, ZUMO VERDE DETOX Y BATIDO VERDE SEN.**
- 13:00h. **Thais Loverdos.** Naturópata especializada en nutrición energética, vegetariana, del pH y macrobiótica.  
**CÓMO HACER BARRITAS ENERGÉTICAS DE FORMA SENCILLA, RÁPIDA, ECONÓMICA Y SALUDABLE.**
- 17:00h. **Daniela y Juliana de Castro.** Educadoras en alimentación viva de la escuela Terrapia Brasil.  
**PIZZA HORGÁNICA 3 QUESOS ELABORADA CON PAN ESENIÓ.**